TAPAS

MOLECULAR BAR

Festive Cerebrations

「タパスモラキュラーバー」
フェスティブ期間コース料金のご案内

December 18 - January 3	JPY 22,000
12 月 18 日~1 月 3 日	22,000 円

Enquiries and Reservations - Restaurant Reservations
Telephone: +81 3 3270 8188 (9:00am-9:00pm)

ご予約・お問い合わせはレストラン予約まで
フリーダイヤル: 0120-806-823（9:00-21:00）

email: motyo-fbres@mohg.com
www.mandarinoriental.co.jp/tokyo/fine/dining/

※All prices are in Japanese Yen, exclusive of consumption tax and subject to 13 % service charge
※表示価格に消費税、サービス料を別途申し受けます。

TAPAS

MOLECULAR BAR

Tapas Menu

from December 18 to January 3

タパスメニュー 12 月 18 日~1 月 3 日

Snacks
スナック

Forest
森
leaves / matsutake / soya
葉 / 松茸 / 醤油

•

Prawn Cocktail
海老のカクテル
kuruma ebi / avocado / brandy
車海老 / アボカド / ブランデー

•

Penne
ペンネ
oscietra / potato espuma
オシェトラキャビア / ポテトエスプーマ

Appetizer
前菜

Benedict
ベネディクト
iberico / hollandaise / fig
イベリコ / オランデーズソース / 無花果

•

Cigar
シガー
BBQ pork / vegetables / sesame ash
バーベキューポーク / 野菜 / ゴマの灰

•

Foie Gras
フォアグラ
curry / chutney / naan
カレー / チャツネ / ナン

Degustation
デギュスタシオン

Onsen Tamago
温泉卵
tofu / truffle / squash
豆腐 / トリュフ / 南瓜

•

Cappuccino
カプチーノ
lobster / coffee / foam
ロブスタービスク / コーヒー / 泡

•

Beggar's Fish
ベガーズフィッシュ
black beans / miso
豆鼓 / 味噌

•

Pigeon
ピジョン
tea smoked / roots / honey
ティースモーク / 根菜 / 蜂蜜

•

Wagyu
和牛
cheek / herbs / citrus
頬肉 / ハーブ / 柑橘

22,000

Japanese Breakfast
和朝食

Rice
ご飯
coconut / yogurt
ココナッツ / ヨーグルト

•

Pickles
お漬物
fruits / marmalade
フルーツ / マーマレード

•

Egg
卵
mango / shell
マンゴー / 殻

Sweets
スィーツ

Ice
アイス
yuzu / mojito
柚子 / モヒート

•

Cheese cake
チーズケーキ
elderflower
エルダーフラワー

•

After Eight
アフターエイト
chocolate / mint / meringue
チョコレート / ミント / メレンゲ

All prices are in Japanese Yen, exclusive of consumption tax and subject to 13% service charge.
If you have any questions about the origin of the ingredients used by our chefs, please ask your server.
上記は日本円での表示価格で、別途消費税と 13%のサービス料を申し受けます。使用食材につきましては、スタッフにお尋ねください。